

Basilikumpesto



Zutaten

für 2 Personen

40 g Basilikum
30 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
½ TL Salz
20 g Parmesan
8 EL Olivenöl
Pfeffer aus der Mühle

Und so wird's gemacht

Basilikum - wenn nötig - waschen und trockentupfen.

Blätter von den Stielen zupfen.

Pinienkerne und Knoblauch in einen grossen Mörser geben.

Zerdrücken bis eine cremige Paste entstanden ist.

Portionenweise Salz und Basilikumblätter dazugeben.

Alles mit kreisförmigen Bewegungen zerreiben, bis eine grüne, glänzende Masse entsteht.

Parmesan dazu reiben.

Öl dazu giessen und alles mischen.

Mit Pfeffer abschmecken.

Mein Tipp

- Wer keinen Mörser hat, kann das Pesto mit dem Stabmixer grob pürieren. Im Winter können die Kräuter durch Federkohl oder Spinatblätter ersetzt werden.
- Asiatische-Pesto zu Reis und Meeresfrüchten: Anstelle der Pinien-, Cashewkerne verwenden. Basilikum durch Thai-Basilikum und Koriander ersetzen. Mit wenig Curry abschmecken.
- Sommerliche Pesto zu grilliertem Fleisch: Einige Pfefferminzblätter und Schale einer Zitrone zum Grundrezept dazugeben.
- Pesto zu Fischgerichten: Die Hälfte des Basilikums durch Dill, Petersilie und Majoran ersetzen. Mit Zitronensaft abschmecken.